T Ν E N Ν 0 R

藤井存希 本村遥 片山愛沙子 和田裕也 C スタイリスト

0 D Ε

食べ頃を迎えたさつまいもから 燗酒イベントまで、冬のおいしさ再発見。

〈リチュエル ル グランド ブレ〉 安納芋のサクリスタン

1個 368 円

デリ エ ブーランジュリー

定番人気の「サクリスタン」に、甘くてしっ とりとした安納芋を練り込んだ、期間限定商 品。サクサクの食感を味わって。

1/18(水)~1/31(火)

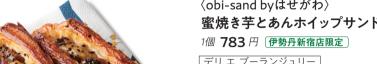
ほくほく♡さつまいも。

秋にかけて収穫したさつまいもは、 ねっとりと甘みを増し、食べ頃を迎えるのは冬。 フードコレクションのイベントにもご注目!

> 〈obi-sand byはせがわ〉 蜜焼き芋とあんホイップサンド

デリ エ ブーランジュリー

人気「食ぱん」専門店〈はせがわ〉 が手がけるブランド。蜜焼きいも と粒餡、ホイップクリームを贅沢 にサンド。口福な味わい。





さつまいものバルケット 日本製/約縦4×横13×高さ3.5cm/1個

432 *⊞*

各日15点限り 伊勢丹新宿店限定

プラド エピスリー

〈エディアール〉

ファンも多い「バルケットソシスト と同じサクサク食感のクロワッサ ン生地に、さつまいも餡とさつま いもの甘露煮をのせて焼成。

1/18(水)~1/24(火)

ほくほく♡ねっとり おいもと私の七日間。

初開催となる「さつまいも」に特 化した1週間! 全国の生産者た ちが作り上げたこだわりの焼き芋 から、職人たちの技術によって進 化するさつまいもスイーツ惣菜ま で、食べ頃の最盛期を迎える「さ つまいも」が勢揃い!

ともに「フードコレクション



\(\sweet\\\hat{healthy SAZANKA}\) 熟成やきいも

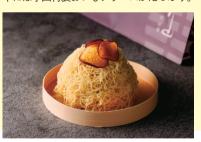
100gあたり **324** 円

宮崎県田野町で土・水・焼きにこだわって作 った甘いやきいもを、独自の熟成方法で糖度 50度以上の蜜熟成やきいもに。

〈銀座芋山〉 生しぼりいもモンブラン

1個 1.001 円

じっくり火を通して甘みを引き出した「旭甘 十郎 紅はるか」と「五郎島金時」を使用。 中には芋山特製おいもクリームがたっぷり。



PART.1:1/18(水)~1/25(水) PART.2:1/28(土)~2/5(日)

今年もショコラの季節が到来!

パリ発のチョコレートの祭典「サロン・デュ・ショコラ」の2023年 のテーマは「LOVEこそPEACEだ!」。PART1、PART2と2部構成で 開催。オンラインでも購入可能なのでWEBサイトを要チェック。

三越伊勢丹オンラインストア サロン・デュ・ショコラ2023情報ページ https://www.mistore.jp/m/sdc

本館6階 催物場

※1月18日(水)と28日(土)は、エムアイカード会員特別ご招待日となります。 ※開催時間:午前10時~午後8時(各パートの最終日は午後6時に終了)



